令和４年度　高大連携授業（前期）授業要目＜科目概要＞

Ｓｙｌｌａｂｕｓ

■従来型授業　　□単位取得予約型授業

		大学等名	聖霊女子短期大学
科目名 (ｻﾌﾞﾀｲﾄﾙ)	〔57〕食品と栄養の基礎知識 (栄養士、管理栄養士、栄養教諭の仕事を理解するために)	**科目担当者** (学部・学科・職・氏名)	生活文化科　健康栄養専攻 教授　髙山　裕子（計5名）
授業概要	栄養士養成課程で学ぶ栄養学、食品学、食品衛生学、給食管理、調理学といった分野について、基礎的で簡単な実験や演習も取り入れながら解説。各講義で栄養士、管理栄養士、栄養教諭の業務と講義の関連についても説明。		
授業方法と留意点	授業の目的は高校生向けに食品と栄養に関する正しい知識を伝え、食生活に興味を持ってもらうことである。資料は講義前にプリントとして配付する。筆記用具を持参してほしい。第１～第５講のうち、第４講と第５講は聖霊女子短期大学で行う。		

授　業　計　画

【募集定員人数２４名】先着順で募集を締め切ります

＜６月１８日（土）13：30～15：00＞　講師　浅野　純平

第１講：「健康と栄養」

身体と栄養素について学び、実際に体組成計（体重計に筋肉量の測定機能がついた計器）を用いて自己の身体を把握し、栄養状態について考えます。また、スポーツ栄養学の基礎を学習します。

＜６月２５日（土）13：30～15：00＞　教授　熊谷　昌則

第２講：「おいしさの科学」

見た目や匂い、味、そして食感などで感じる食品のおいしさとは何かについて学習します。また、おいしいと感じる私たちのカラダの働きについても学習します。

＜７月　９日（土）13：30～15：00＞　講師　豊嶋　瑠美子

第３講：「食品の栄養と成分」

身近な食品の栄養素を知り、間食のポイントやお菓子のエネルギーを栄養計算しながら学びましょう。

＜７月１６日（土）13：00～14：30＞　講師　伊藤　雅子

第４講：「給食を提供するということ」

給食を提供する対象者によって栄養士の仕事は多岐にわたっています。安全でおいしい食事を提供する方法について学びましょう。**（会場：聖霊女子短期大学、集団調理の機器見学含む）**

＜７月１６日（土）14：30～16：00＞　教授　髙山　裕子

第５講：「こどもの食と栄養」

こどもの健やかな成長・発達に欠かせない食と栄養について学びます。そして「幼児向けのおやつ」を作ってみます。**（会場：聖霊女子短期大学、調理実習のためにエプロン・三角巾持参すること）**

その他	**7/16（土）の第4・5講は聖霊女子短期大学を会場に開講します。** **持参品：7/16（土）エプロン・三角巾**				
テキスト	配付資料				
参考文献	定めない				
関連科目	生物　化学　家庭科　保健体育				
開講日時	６/１８(土)	６/２５(土)	７/９(土)	７/１６（土）	
	13:30～15:00			13：00～14：30	14：30～16：00
会場	カレッジプラザ （秋田市中通２丁目１-５１　明徳館ビル２階）			聖霊女子短期大学 P201、試食室・調理室 住所：秋田市寺内高野10-33 （秋田駅西口より秋田中央交通バス 土崎方面（新国道経由）「高野二区」下車（340円））	
欠席連絡先	聖霊女子短期大学 電話：018-845-4111（平日9：00～17：00）　E-mail: tandaijimu@akita-seirei.ac.jp				